

Cafayate
BODEGAS ETCHART



COSECHA TARDÍA

La línea Cafayate sorprende por la personalidad distintiva de sus vinos, producidos con uvas de gran calidad obtenidas de antiguos viñedos de bajo rendimiento. Vinos que expresan la fruta fresca y el carácter de Cafayate.

DESCRIPCIÓN

COLOR: amarillo dorado con reflejos verdosos.

AROMA: intenso y aromático, combina frutas maduras y miel con aromas cítricos de mermelada.

BOCA: fresco y delicadamente dulce, balanceado y con un largo final afrutado.

MARIDAJE SUGERIDO: paté, queso azul, brie y camembert, frutas secas, dulces como tartas frutales. Por su frescura final puede acompañar principales como carnes de ave en reducción agrídulce.

POTENCIAL DE GUARDA: preferentemente no guardar.

TEMPERATURA DEL SERVICIO: 8-10°C.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Torrontés

ORIGEN: Valle de Cafayate (1750 mts. S.n.m.), Salta, Argentina

MACERACIÓN: Pre-fermentativa: No

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 15 días entre 12 y 16 °C

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: No

CRIANZA: No

COSECHA: 2016

ALCOHOL: 12.20 %vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 45.00 g/l

ACIDEZ TOTAL: 6.30 g/l

PH: 3.50

www.vinoscafayate.com.ar

 VinosCafayate

 @CafayateAR